



# あったかメニュー



200

## 冬のレディース膳 (うな茶漬け)

- ・豆腐サラダ
- ・自家製ごま豆腐
- ・カボチャ饅頭
- ・豚しゃぶ
- ・うな茶漬け
- ・漬物
- ・白玉ぜんざい

2,091円(税込2,300円)

ふつくらやわらかいこだわりのうなぎを、お出汁と薬味でいただくうな茶漬け。温かいデザートも付いた、冬のお膳です。



201

## 冬のレディース膳 (寿司)

- ・豆腐サラダ
- ・自家製ごま豆腐
- ・カボチャ饅頭
- ・豚しゃぶ
- ・寿司
- ・白玉ぜんざい

2,000円(税込2,200円)

麺類はすべてそばと同じ釜で茹でております。食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフまでお伝えください(アレルギー特定原材料7品目[えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生]など)。

※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により、料理や器の内容は写真と変更になる場合がございます。

202

# 冬のご馳走膳

・茶碗蒸し  
・冬の花ぶら盛り合わせ  
・おすすり寿司  
・三元豚の肉つけそば

2,000円  
(税込2,200円)



牡蠣、イカ、エビ、  
春菊、舞茸



203

牡蠣×2、エビ、春菊、  
わかめ、舞茸

冬天重とエビ天そば 1,300円  
(税込1,430円)

204 冬天重【单品】 1,000円(税込1,100円)



205

牡蠣、エビ、春菊

カレーうどんと  
冬のミニ天丼 1,582円  
(税込1,740円)

206

## うなぎの柳川鍋と 刺身膳

1,982円  
(税込2,180円)



季節や仕入れ状況により、料理の内容は写真と変更になる場合がございます。



207

牛すき焼きと  
海鮮丼セット

1,682円  
(税込1,850円)

208

煮込みハンバーグと  
牡蠣の炊き込みご飯

通常価格  
1,600円  
(税込1,760円)

ランチ特別価格

1,482円  
(税込1,630円)



209

豚しゃぶ 819円(税込900円)



210

うなぎの柳川鍋  
1,400円(税込1,540円)



牡蠣×2、エビ、  
春菊、舞茸

211

冬の天ぷら  
盛り合わせ

782円  
(税込860円)



212

煮込み  
ハンバーグ  
1,200円  
(税込1,320円)



213

牡蠣の  
炊き込みご飯

455円(税込500円)



214

牡蠣のグラタン

500円(税込550円)

ご飯の大盛りは無料です。小盛りについてもお気軽にスタッフへ。当店のお米はすべて国産米を使用しています。



## 冬のランチコース

- ・茶碗蒸し ・牡蠣グラタン ・豚しゃぶ
- ・冬の天ぷら盛り合わせ
- ・牡蠣の炊き込みご飯 ・味噌汁 ・漬物
- ・白玉ぜんざい

3,000円(税込3,300円)



## 冬のディナーコース

- ・自家製ごま豆腐 ・茶碗蒸し ・サーモン刺身
- ・国産牛のしゃぶしゃぶ ・煮物
- ・カボチャ饅頭 ・冬の天ぷら盛り合わせ
- ・寿司 ・味噌汁 ・白玉ぜんざい

5,000円(税込5,500円)

# 甘味

甘くて温かい、冬の甘味「ぜんざい」をご用意いたしました。



白玉ぜんざい  
391円(税込430円)



白玉ぜんざいとイチゴアイス  
482円(税込530円)



餅入りぜんざい  
482円(税込530円)

季節や仕入れ状況により、料理や器の内容は写真と変更になる場合がございます。  
当店のお米はすべて国産米を使用しています。